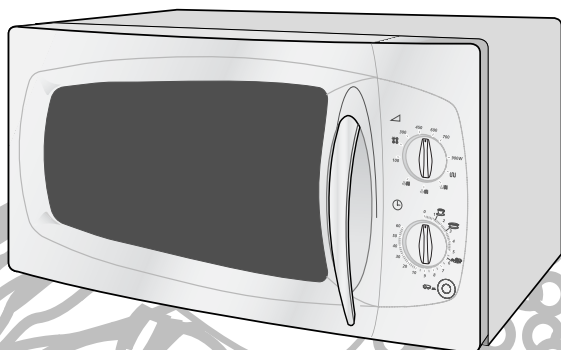


SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocina

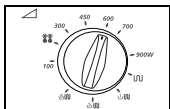
CE291DN/CE291DNT



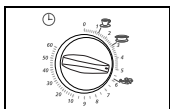
Guía de consulta rápida	2
Horno	2
Panel de mandos	3
Accesorios	4
Cómo utilizar este manual	4
Precauciones	5
Instalación del horno microondas	6
Cómo funciona un horno microondas	7
Comprobación del funcionamiento del horno	7
Posibles problemas y sus soluciones	8
Cocción/Recalentado	8
Tabla de potencias	8
Interrupción de la cocción	9
Ajuste de los tiempos de cocción	9
Recalentado/Cocción instantánea de alimentos	9
Ajustes de Recalentado/Cocción instantánea	9
Descongelación manual de alimentos	10
Bandeja de dorar (CE291DNT)	10
Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE291DNT) ...	11
Posición de la resistencia	12
Elección de los accesorios	12
Función de gratinado	12
Función combinada de microondas y gratinado	13
Función de Parada Manual del Plato Giratorio	13
Utensilios de cocina	14
Guía de cocina	15
Limpieza del horno microondas	22
Almacenamiento y reparación del horno microondas	23
Especificaciones técnicas	23

Guía de consulta rápida

Si desea cocinar alimentos

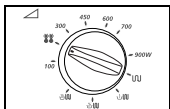


1. Coloque los alimentos en el horno. Seleccione el nivel de potencia haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.

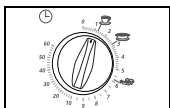


2. Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el botón **TEMPORIZADOR**.

Si desea descongelar alimentos

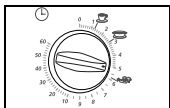


1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **Descongelación manual** (☾☾).



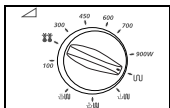
2. Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo apropiado.

Si desea ajustar el tiempo de cocción

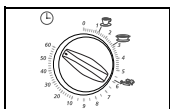


- Deje los alimentos dentro del horno. Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo deseado.

Si desea gratinar alimentos

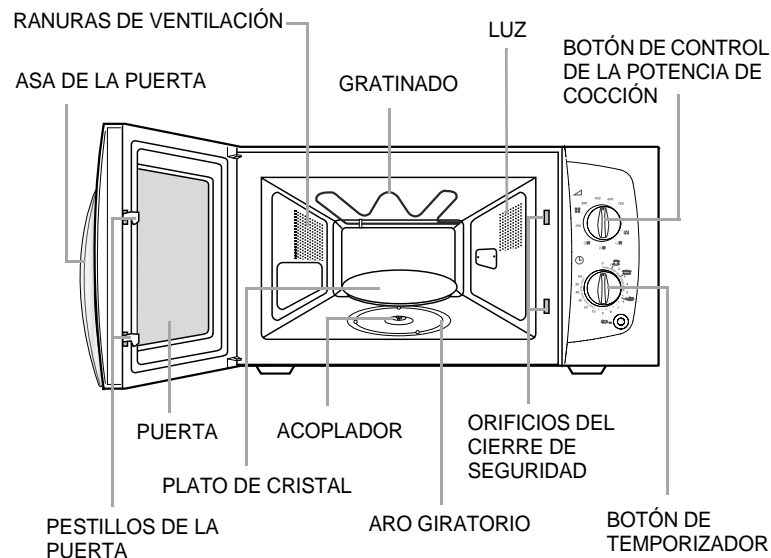


1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **Gratinado** (⌋⌋).



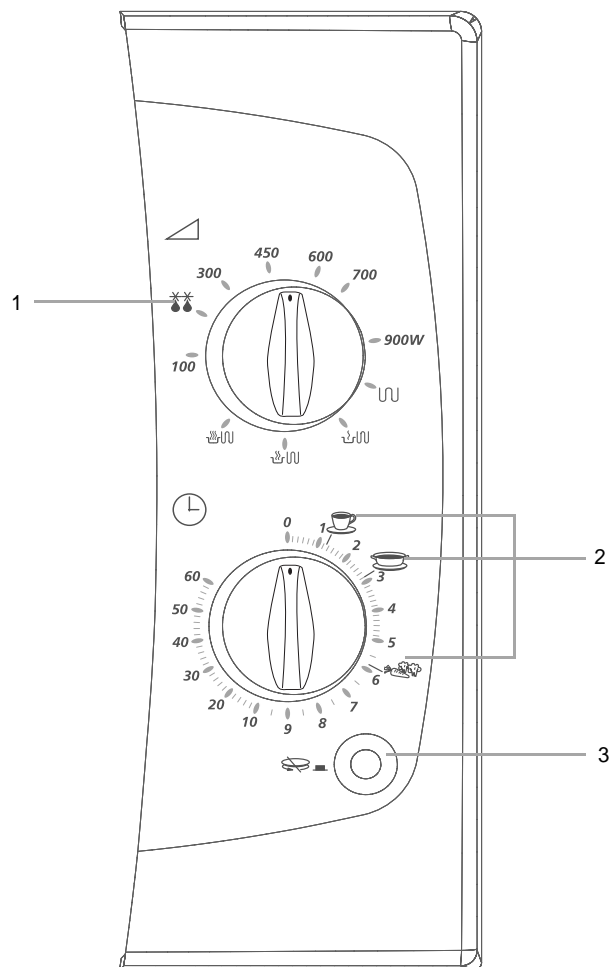
2. Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo apropiado.

Horno



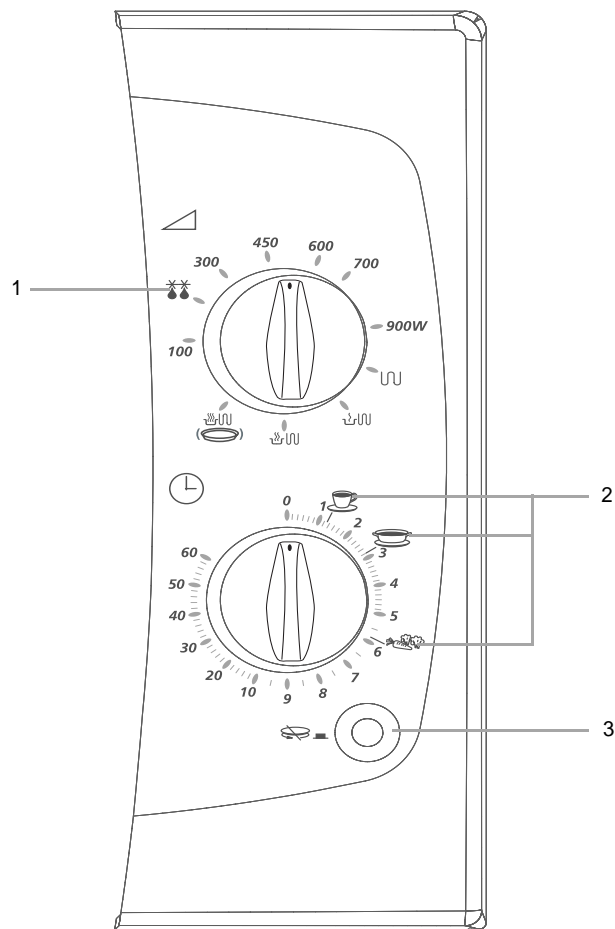
Panel de mandos

Modelos : CE291DN



1. DESCONGELACIÓN MANUAL
2. RECALENTADO INSTANTÁNEO
3. BOTÓN DE PARADA DEL PLATO GIRATORIO

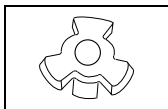
Modelos : CE291DNT



1. DESCONGELACIÓN MANUAL
2. RECALENTADO INSTANTÁNEO
3. BOTÓN DE PARADA DEL PLATO GIRATORIO

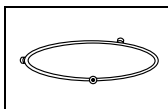
Accesorios

Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.



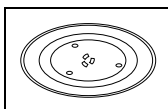
1. **Acoplador.** Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.

Propósito: El acoplador hace girar el palto de cristal.



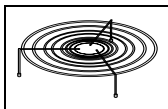
2. **Aro giratorio.** Se coloca en el centro del horno.

Propósito: El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



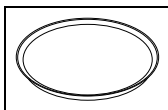
3. **Plato de cristal.** Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.

Propósito: El plato de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla.** Se coloca sobre el plato de cristal.

Propósito: La parrilla se puede utilizar para gratinar y para la cocción combinada.



5. **Bandeja de dorar (sólo modelo CE291DNT).** Consulte la página 10.

Propósito: La bandeja de dorar se emplea para tostar los alimentos, tanto en la cocción con microondas como en la cocción combinada de grill y microondas. Se usa principalmente en la cocción de pasteles o pizzas.



NO ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- **Precauciones**
- **Accesorios y utensilios de cocina**
- **Consejos culinarios prácticos**

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

- **Cocción**
- **Descongelación**
- **Gratinado**
- **Adición de tiempo extra de cocción**

Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.

En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los dos símbolos:



Importante



Nota

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

- En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.
- Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado. Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:
 - Puerta y áreas de cierre hermético
 - Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
 - Cable de alimentación
- La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES.

Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:

1. **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:
 - Recipientes metálicos
 - Vajillas con adornos dorados o plateados
 - Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.
2. **NO** caliente:
 - Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
 - Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
 - Alimentos cerrados
 - Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacerlos explotar.

Consejo: Destape los recipientes y perfora las pieles, bolsas, etc.
3. **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío.

Motivo: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.

Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si el horno pone en marcha accidentalmente estando vacío.
4. **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.

Motivo: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.
5. Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.

Motivo: Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.
6. **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.

Motivo: Las paredes del horno suelen estar muy calientes, incluso después de la cocción, y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.
7. Para evitar el riesgo de incendio en el horno:
 - No guarde materiales inflamables en el horno.
 - Retire los alambres de cierre de las bolsas.
 - No use el horno microondas para secar periódicos.
 - Si nota que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo o desconéctelo de la red eléctrica.

8. Extremar las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
 - Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
 - Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo **SIEMPRE** después de calentarlos.
 - Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
 - Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
 - Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.

Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posible que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.

 - En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo siga estos consejos de **PRIMEROS AUXILIOS**:
 - * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
 - * Envuélvala con una venda limpia y seca.
 - * No aplique cremas, aceites ni lociones.
 - **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
 - Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
 - **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.
9. Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
 - No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
 - No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.
10. Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.

Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

Precauciones(continuación)

11. Mantenga limpio el interior del horno.

Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Es posible que se escuchen chasquidos mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.

Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

13. Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están dentro de recipientes de plástico o cualquier otro material combustible.

IMPORTANTE

Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento. No coloque juguetes ni objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

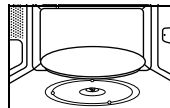
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:

Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.



1. Al instalar el horno asegúrese de dejar suficiente espacio libre para su correcta ventilación: 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno y 20 cm (8 pulgadas) encima. Instale el horno a unos 85 cm (33 pulgadas) del suelo.
2. Retire los materiales de embalaje del interior del horno. Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio. Compruebe que el plato gire correctamente.
3. Este horno microondas debe colocarse de manera que se pueda acceder fácilmente al enchufe.



No bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.



Para su seguridad conecte el cable a un enchufe de corriente alterna de 230V y 50Hz, de tres vías, con conexión a tierra. Si el cable de alimentación del aparato está estropeado deberá ser reemplazado por el fabricante o su distribuidor o por personal cualificado. Así evitará cualquier riesgo.



No coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

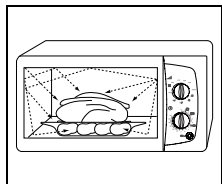
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía liberada por el horno permite cocinar o calentar alimentos sin variar su forma ni su color.

El horno microondas sirve para:

- Descongelar, Descongelar Automática
- Calentar/Cocinar instantáneamente
- Calentar

Principio de cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente sobre los alimentos mientras gira el plato de cristal, de modo que éstos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa a medida que el calor se esparce dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente que se utilice y de acuerdo con las propiedades de los alimentos:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de agua
 - Temperatura inicial (refrigerados o no)



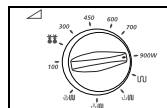
Dado que el centro de los alimentos se cuece por la disipación del calor, la cocción continúa aun después de retirar los alimentos del horno. Los tiempos de reposo de los libros de recetas así como los de este manual, deben respetarse con el fin de asegurar que:

- Los alimentos se cocinen correctamente hasta el centro
- La temperatura de los alimentos sea uniforme

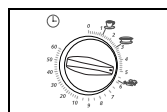
Comprobación del funcionamiento del horno

El siguiente procedimiento le permitirá comprobar fácilmente que el horno funciona de manera correcta en cualquier momento.

Abra la puerta del horno tirando del asa que se encuentra al lado derecho. Coloque un bol con agua en el plato de cristal y cierre la puerta.



1. Ajuste la potencia en el nivel máximo girando el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN.**



2. Ajuste el tiempo de cocción en 4 ó 5 minutos girando el botón **TEMPORIZADOR.**



El horno deberá estar conectado a un enchufe adecuado.

El plato de cristal deberá estar colocado en el interior del horno.

Si no utiliza la potencia máxima el agua tardará más en hervir.

Posibles problemas y sus soluciones

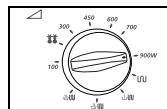
Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

- ◆ Las siguientes circunstancias son normales
 - Condensación dentro del horno
 - Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno
 - Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno
 - Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.
 - ◆ El horno no se pone en marcha al girar el botón **TEMPORIZADOR**.
 - ¿Está bien cerrada la puerta?
 - ◆ Los alimentos no se cocinan
 - ¿Ha ajustado el tiempo correctamente?
 - ¿Está bien cerrada la puerta?
 - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?
 - ◆ Los alimentos están demasiado cocidos o poco cocidos
 - ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
 - ¿Ha escogido la potencia adecuada?
 - ◆ Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
 - ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
 - ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
 - ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?
 - ◆ El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
 - Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
- ✉ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

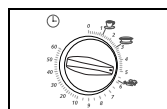
Cocción/Recalentado

Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.

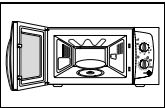


1. Ajuste el nivel de potencia al máximo girando el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.
(POTENCIA MÁXIMA: 900 W)

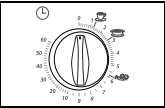


Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.

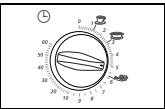


1. Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta.



2. Para interrumpir la cocción completamente:
Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta la posición "0".

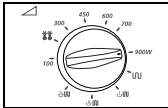
Ajuste de los tiempos de cocción



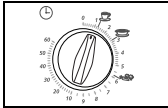
Ajuste el tiempo de cocción restante haciendo girar el botón **TEMPORIZADOR**.

Recalentado/Cocción instantánea de alimentos

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta la potencia máxima.



2. Gire el botón **TEMPORIZADOR** para seleccionar la función de recalentado instantáneo.
(bebidas, sopas/salsas o verduras frescas).



Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas

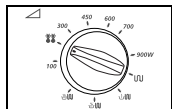
Ajustes de Recalentado/Cocción instantánea

A continuación se detallan algunos consejos prácticos y recomendaciones para el recalentado o la cocción de alimentos utilizando la función de recalentado y cocción instantánea.

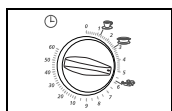
Símbolo	Tipo de alimentos	Cantidades	Tiempo de cocción	Reposo
	Bebidas	150 ml	1 min 10 sec	1-2 mins
	Sopas/Salsas	200-250 ml	2 min 30 sec	2 mins
	Verduras frescas	400-450 g	5 min 50 sec	3 mins

Descongelación manual de alimentos

Esta función permite descongelar carnes, aves o pescados.
Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **descongelación** (☞☞).



2. Ajuste el tiempo apropiado girando el botón **TEMPORIZADOR**.
Resultado: Se pone en marcha el proceso de descongelación.



Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas. Si desea descongelar manualmente los alimentos, ajuste el nivel de potencia en 180W. Para más información acerca de la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 18.



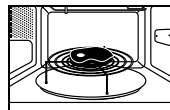
Bandeja de dorar (CE291DNT)

Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional.

La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada.

En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.

Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.



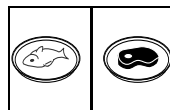
1. Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y caliéntela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill(☞☞)] ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla.

☞ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

2. Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.

* La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a las rascadas. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.

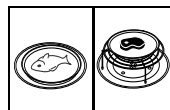
* Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.



3. Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.

☞ Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)

☞ Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.



4. Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

5. Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.



Limpieza de la bandeja de dorar

Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.



No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interior de la bandeja podría resultar perjudicada.



Advertencia

La bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.

Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE291DNT)

Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Calientela en la modalidad combinada 600 W + Grill(𐀀𐀀𐀀). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Precalentado	Cocción	Recomendaciones
Bacon	4 lonchas (80 g) 8 lonchas (160 g)	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	3 min	3-3½ min 4½-5 min	Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla.
Tomates gratinados	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	450W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	3 min	3 min 4 min	Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla.
Hamburguesas (congeladas)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	3 min	6-6½ min 8-8½ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 - 5 minutos.
Panecillos (congelados)	100-150 g (1 pieza) 200-250 g (2 piezas)	450W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	5 min	5-6 min 6-7 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los panecillos en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Pizza (congelada)	300-350 g 400-450 g	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	5 min	7-8 min 9-10 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Mini pizza (refrigerada)	100-150 g 200-250 g	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	5 min	3-3½ min 4-4½ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los trozos de pizza en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla.

Patatas prefritas (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	4 min	9 min 12 min 15 min	Caliente la bandeja de dorar. Distribuya las patatas en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta hacia la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al horno	250 g 500 g	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	4 min	4½-5 min 7-7½ min	Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo y con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla.
Barritas de pescado (congeladas)	150 g (5piezas) 300 g (10piezas)	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	4 min	6-6½ min 8½-9 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 3½ minutos (5 piezas) ó 5 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600W+ Grill(𐀀𐀀𐀀)	4 min	4½-5 min 6½-7 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Ponga los nuggets en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 3 minutos (125g) ó 5 minutos (250g).

E

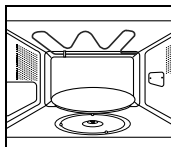
Posición de la resistencia

La resistencia se utiliza para el gratinado de alimentos y puede colocarse en una de las dos posiciones siguientes:

- **Posición horizontal, para el gratinado o la cocción combinada de grill y microondas.**



No toque la resistencia hasta que se haya enfriado completamente ni emplee una fuerza excesiva cuando varíe su posición.

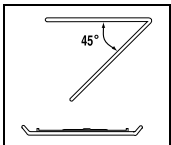


Si desea colocar la resistencia en posición...

Horizontal (gratinado o cocción combinada de grill y microondas)

Deberá...

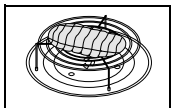
- ◆ Tirar de la resistencia hacia usted
- ◆ Girarla hacia arriba hasta que quede paralela al techo del horno



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, tire de la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Elección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico, platos ni tazas de cartón, servilletas, etc.



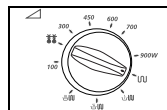
Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.



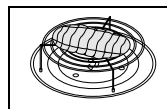
Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 14.

Función de gratinado

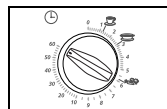
Esta función permite calentar y dorar los alimentos de forma rápida sin necesidad de utilizar las microondas. Junto con su horno se suministra una parrilla para este propósito.



1. Caliente el horno hasta la temperatura requerida girando primero el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de gratinado (U), y después el botón **TEMPORIZADOR** según convenga.



2. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.



3. Ajuste el tiempo de cocción y el nivel de potencia apropiados.



No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.



Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.

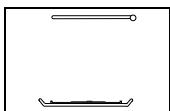


Compruebe que la resistencia esté en posición horizontal.

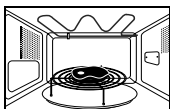
Función combinada de microondas y gratinado

Por medio de este programa es posible combinar las microondas y la radiación del grill, lo que permite una cocción rápida y el dorado de los alimentos al mismo tiempo.

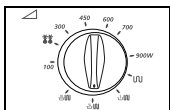
- ✎ Utilice SIEMPRE recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- ✎ Utilice SIEMPRE las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



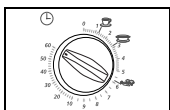
1. Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 12.



2. Abra la puerta del horno, ponga los alimentos en la parrilla y colóquela sobre el plato de cristal. Cierre la puerta del horno.



3. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el nivel de potencia apropiado (1, 2, 3).



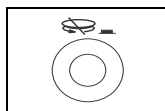
4. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón **TEMPORIZADOR**. (Por ejemplo: 60 minutos)
Resultado: Se inicia el proceso de cocción combinada.

✎ La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600 W.

Función de Parada Manual del Plato Giratorio

El botón de parada del plato giratorio(☹) detiene la rotación del plato, permitiéndole utilizar platos grandes que ocupen todo el horno.

- ✎ En este caso, los resultados serán menos satisfactorios debido a que la cocción será menos homogénea. Recomendamos que gire el plato manualmente a mitad del proceso de cocción.
- ✎ **Precaución:** Nunca operar el horno vacío cuando el botón del plato giratorio esté apagado.
Resultado: Puede prenderse fuego en el horno y resultar extremadamente peligroso.



Presione el botón de parada del plato giratorio(☹).

Resultado: Si el botón del plato giratorio puede ser presionado, entonces este girará. Si el botón del plato giratorio salta, este no girará.

- ✎ No presione el botón de plato giratorio(☹) durante el proceso de cocción.

Utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente utilizado las refleje o las absorba.

Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para el uso en hornos microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ X	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empacutados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida:		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	X	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.

Metal			
• Platos	X		Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	X		
Papel			
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓		Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X		Puede producir arcos eléctricos.
Plástico			
• Recipientes	✓		Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓		Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos. Tenga cuidado al retirar el film pues podría salir vapor caliente.
• Bolsas para congelar	✓ X		Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perforélas si es necesario.
• Papel parafinado o antigrasa	✓		Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

✓ :Recomendado

✓X:Atención

X :Incierto

MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

Alimentos que se pueden cocinar con microondas:

Con las microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).

Tapado de los alimentos durante la cocción

Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

Guía de cocina para verduras congeladas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600W	5-6	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Brécol	300 g	600W	8-9	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Guisantes	300 g	600W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Judías verdes	300 g	600W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Vegetakes Mixtos (zanahoria, guisantes, maíz)	300 g	600W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Vegetakes Mixtos (estilo chino)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).

Guía de cocina para arroz y pasta

- Arroz:** Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse). Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar. Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.
- Pasta:** Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cueza sin tapar. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + arroz salvaje)	250g	900W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + maíz)	250g	900W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

Todas las verduras frescas deben cocinarse usando la potencia máxima (900 W) de microondas.

Tipo de verdura	Porción	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Brécol	250g 500g	3½-4 6-7	3	Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Coles de Bruselas	250g	5-5½	3	Añada 60-75 ml de agua (5-6 cucharadas).
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rebanadas gruesas.
Setas	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y aliñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada).
Pimientos	250g	3½-4	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Patatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos).
Nabos	250g	4½-5	3	Corte los nabos en cubos pequeños.

RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20°C, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7°C.

Tamaño de los alimentos

Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

Niveles de potencia y remoción

Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W.

Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos con una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos, o si existe la probabilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).

Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.

Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario

Calentado y tiempos de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable tomar nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.

Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado en su totalidad.

Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente.

Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección "Precauciones".

RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA NIÑOS

Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40°C.

LECHE PARA NIÑOS

Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37°C.

OBSERVACIÓN:

Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

Guía para el Recalentado Combinado

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Porción	Poten- cia	Recale- ntado (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Sopa (refrigeradas)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Ponga los alimentos en 2 platos hondos de cerámica y cúbralos. Coloque uno de los platos directamente sobre el <i>plato de cristal</i> y el otro en la parrilla. Remueva bien después de recalentar. Remueva nuevamente antes de servirlos
Pollo al curry y Arroz (refrigerados)	2x350g	600W	7-8½	3	Ponga los alimentos en dos platos de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas. Coloque uno de los platos directamente sobre el <i>plato de cristal</i> y el otro en la parrilla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	2x350g	600W	7½-9	3	Ponga los alimentos en dos platos de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas. Coloque uno de los platos directamente sobre el <i>plato de cristal</i> y el otro en la parrilla.

Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Recalenta- do (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos infantiles (verduras + carne)	190g	600W	30seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura.
Papillas (grano + leche + fruta)	190g	600W	20seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirlos.
Leche para niños	100ml 200ml	300W	30-40 seg 1 min - 1min 10 seg	2-3	Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizada en el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 3 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla.

Guía de cocina(continuación)

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Recalentado (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1taza) 300 ml (2tazas) 450 ml (3tazas) 600 ml (4tazas)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Ponga las bebidas dentro de las tazas y caliéntelas destapadas. Si desea calentar una taza, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres, en círculo. Déjelas reposar dentro del horno y remuévalas bien.
Sopas (refrigeradas)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Ponga la sopa dentro de un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala antes de calentarla y antes de servirla.
Estofados (refrigerados)	350g	600W	4½-5½	2-3	Ponga el estofado dentro de un plato hondo de cerámica y tápelo con una tapa de plástico. Remuévalo ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirlo.
Pasta con salsa (refrigerada)	350g	600W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo espaguetis o fideos) en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente. Remuévala antes de servirla.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350g	600W	4-5	3	Ponga la pasta (por ejemplo raviolos o tortellini) en un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas.

DESCONGELACIÓN

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.

Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando.

Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación. Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

- Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos. Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes. Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre -18 y -20°C.

Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W).

Tipo de verdura	Porción	Descon- g (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Carnes				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación!
Filetes de cerdo	250g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500g (2piezas)	14-15	15-60	Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo, o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación!
Pollo entero	1200g	32-34		
Pescados				
Filetes de pescado	200g	6-7	10-25	Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Pescado entero	400g	11-13		
Frutas				
Fresas, moras, etc.	250g	6-7	5-10	Distribuya las frutas en un plato grande de cristal.
Pan				
Panecillos (50 g aprox.)	2piezas 4piezas	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Tostadas	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo y centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

Recipientes para gratinar:

Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico; se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar al grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones.

MICROONDAS Y GRILL

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada:

600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:

Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:

Esta modalidad es apropiada para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo; se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad combinada de microondas y grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones, en cuyo caso deben colocarse directamente sobre el plato de cristal. Para más información, consulte la tabla que aparece a continuación.

Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.

Guía de cocina(continuación)

Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Caliente el horno con el grill durante 4 minutos.

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Tostadas	4piezas (25 g c/u)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas una al lado de otra en la parrilla.
Panecillos	2-4 panecillos	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque los panecillos, primero con la parte inferior hacia arriba, directamente sobre el plato de cristal.
Tomates gratinados	200g (2piezas) 400g (4piezas)	300W+ Grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates por la mitad y pón gales un poco de queso encima. Dispóngalos en forma de círculo en un plato apropiado y colóquelo en la parrilla.
Tostada de Tomate con Queso	4piezas (300 g)	300W+ Grill	4-5	-	Primero tueste las rebanadas de pan .Pongales los ingredientes encima y coloquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 o 3 minutos.
Tostadas hawaianas (piña, jamón, lonchas de queso)	2 piezas (300 g) 4 piezas (600 g)	450W+ Grill	3½-4½ 6-7	-	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y colóquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600W+ Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las patatas por la mitad y dispón galas en forma de círculo en la parrilla con la parte del corte hacia arriba.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Patatas/vegetales gratinados (refrigerados)	500 g	450W+ Grill	9-11	-	Coloque los alimentos frescos en un pequeño recipiente. Ponga el plato sobre la parrilla. Despues de cocinar, dejelo reposar durante 2-3 minutos.
Pollo al horno	450 g (2piezas) 650 g (2-3piezas) 850g (4piezas)	300W+ Grill	7-8	7-8	Aliñe las piezas de pollo con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla con el hueso apuntando hacia el centro. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
			9-10	8-9	
			11-12	9-10	
Pollo asado	900g 1100g	450W+ Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Aline el pollo con aceite y especias. Primero coloque el pollo de un lado y luego del otro directamente en el plato de cristal. Déjelo reposar por 5 minutos.
Chuletas de cordero	400g (4piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Aliñe las chuletas con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.

Guía de cocina(continuación)

Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Filetes de cerdo	250g (2piezas) 500g (4piezas)	Micr+ Grill	(300W+ Grill) 6-7 8-10	(Sólo grill) 5-6 7-8	Aliñe los filetes con aceite y especias y colóquelos en círculo sobre la parrilla. Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pescado al horno	450g 650g	300W+ Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Aliñe todo el pescado con aceite y especias. Coloque el pescado lado a lado (de cabeza a cola) sobre la parrilla
Manzanas al horno	2manzanas (400 g aprox.) 4manzanas (800 g aprox.)	300W+ Grill	6-7 10-12	-	Saque el corazón de las manzanas, rellénelas con uvas pasas y mermelada y póngales encima un poco de almendras en rodajas. Coloque las manzanas en un recipiente apropiado y póngalo directamente sobre el plato de cristal.

Guía de cocción de alimentos congelados con el grill

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Panecillos (50 g aprox. c/u)	2piezas 4piezas	Micr+ Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo y con la parte inferior hacia arriba en el plato de cristal. Gratine el segundo lado hasta lograr el tueste deseado. Déjelos reposar de 2 a 5 minutos.
Baguette/pan con ajo	200-250g (1piezas)	Micr+ Grill	450W+ Grill 3½-4	Sólo grill 2-3	Coloque el baguette congelado diagonalmente sobre paper para hornear en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinados (verduras o patatas)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Ponga la pasta en un recipiente apropiado de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pescado gratinado	400g	450W+ Grill	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un pequeño recipiente rectangular y coloquelo sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.

E CONSEJOS ESPECIALES

CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA

Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Calientela con una potencia de 900 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE

Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Calientelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 4 a 6 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso.

CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y calientela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

CÓMO DERRETIR GELATINA

Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y colóquelas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)

Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 900 W, hasta que el glaseado esté transparente (de 3½ a 4½ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

MERMELADAS

Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

NATILLAS

Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de 6½ a 7½ minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS

Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de 3½ a 4½ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice manoplas de cocina para sacarlas del horno!

Limpieza del horno microondas

Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- *Superficies interiores y exteriores*
- *Puerta y áreas de cierre hermético*
- *Plato de cristal y aro giratorio*



Asegúrese SIEMPRE de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.



Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.
2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.
3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores, coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.
4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

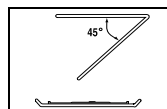


NO vierta agua en los orificios de ventilación. **NO** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:

- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.



Limpie el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, gire la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Almacenamiento y reparación del horno microondas

Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones.

No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- Una de las bisagras está rota
- Las áreas de cierre hermético están dañadas
- La carcasa del horno está dañada o curvada

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.



NO intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:

- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano



Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.

Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.



Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

Especificaciones técnicas

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	CE291DN/CE291DNT
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microondas	1400 W
Grill	1300 W
Modalidad combinada	2700 W
Potencia de salida	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones (An x Al x F)	
Exteriores	517 x 297 x 440 mm
Cavidad del horno	336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso neto	Aprox. 16 Kg

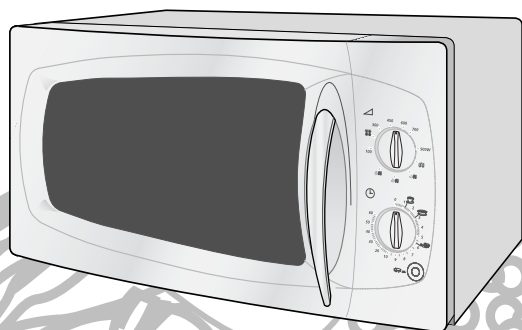


SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções e Guia de Cozinha

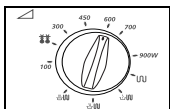
CE291DN / CE291DNT



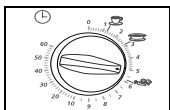
Guia de Referência Rápida	2
Forno	2
Painel de Controlo	3
Acessórios	4
Utilizar este Manual de Instruções	4
Precauções de Segurança	5
Instalar o Forno Micro-Ondas	6
Como Funciona um Forno Micro-Ondas	7
Verificar o Funcionamento Correcto do Forno	7
O que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas	8
Cozinhar/Aquecer	8
Níveis de Potência	8
Interromper a Cozedura	9
Regular o Tempo de Cozedura	9
Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Automática	9
Definições do Aquecimento/Cozedura Automática	9
Descongelação Manual dos Alimentos	10
Utilizar o Prato de Tostar (CE291DNT)	10
Definições do Prato de Tostar (CE291DNT)	11
Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento	12
Seleccionar os Acessórios	12
Grelhar	12
Combinação de Micro-Ondas e Grelhador	13
Função de Paragem Manual do Prato Rotativo	13
Guia de Utensílios de Cozinha	14
Guia de Cozinha	15
Limpar o Forno Micro-Ondas	22
Guardar e Reparar o Forno Micro-Ondas	23
Especificações Técnicas	23

Guia de Referência Rápida

Se pretender cozinhar alimentos

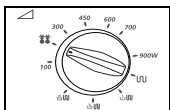


1. Coloque os alimentos no forno. Seccione o nível de potência rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE COZEDURA**.

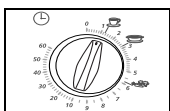


2. Seccione o tempo de cozedura rodando o botão do **TEMPORIZADOR**.

Se pretender descongelar alimentos manualmente

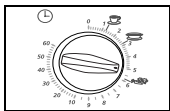


1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE COZEDURA** para o símbolo de **Descongelação Manual** (☞☞).



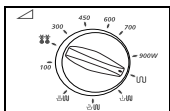
2. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.

Se pretender regular o tempo de cozedura

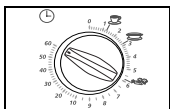


Mantenha os alimentos no forno. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para o tempo pretendido.

Se pretender grelhar alimentos

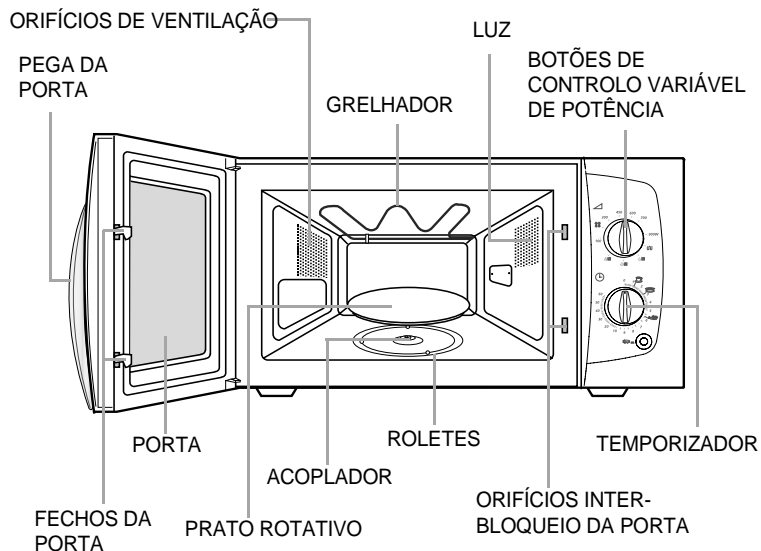


1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE COZEDURA** para o símbolo de **Grelhar** (U).



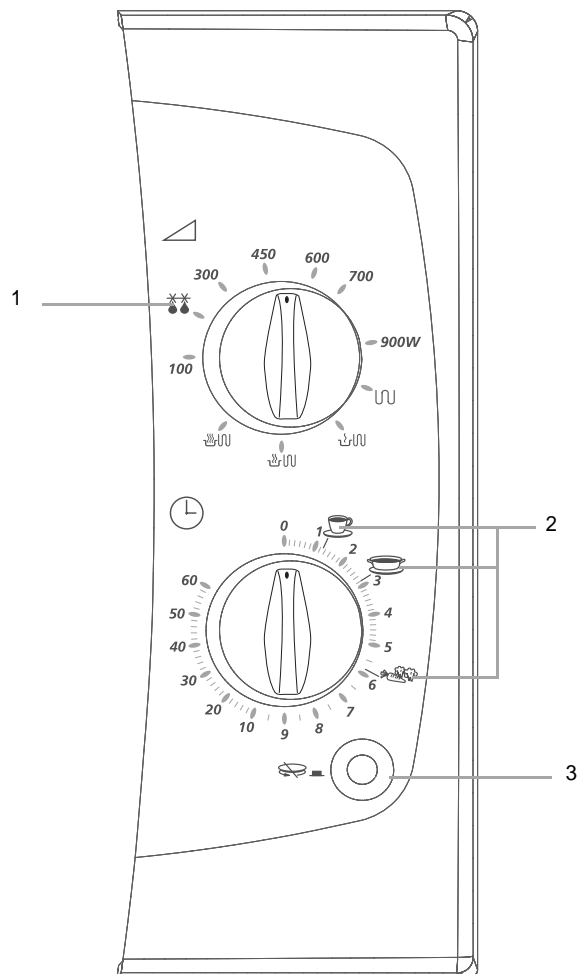
2. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.

Forno



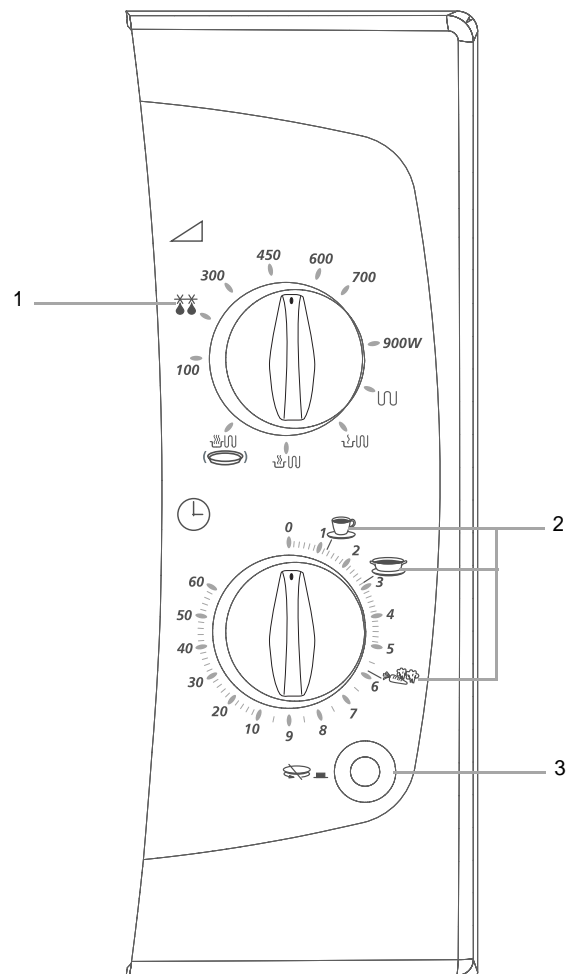
Painel de Controlo

Modelo :CE291DN



1. DESCONGELAÇÃO MANUAL
2. COZINHAR/AQUECER AUTOMÁTICO
3. PRATO ROTATIVO ON/OFF

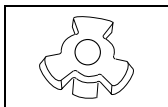
Modelo : CE291DNT



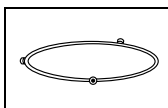
1. DESCONGELAÇÃO MANUAL
2. COZINHAR/AQUECER AUTOMÁTICO
3. PRATO ROTATIVO ON/OFF

Acessórios

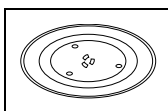
Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos diversos acessórios que podem ser utilizados de diversas formas.



1. **Acoplador**, já instalado no eixo do motor, na base do forno.
Objectivo: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

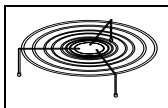


2. **Anel de Roletes**, a colocar no centro do forno.
Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.

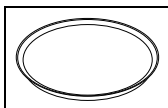


3. **Prato Rotativo**, a colocar no anel de roletes, encaixando o centro no acoplador.

Objectivo: O prato rotativo funciona como principal superfície de cozedura; pode ser facilmente retirado para limpeza.



4. **Grelha metálica**, a colocar sobre o prato rotativo.
Objectivo: A grelha metálica pode ser utilizada para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Um prato pode ser colocado no prato rotativo e outro na grelha. A grelha metálica pode ser utilizada para grelhar e na cozedura combinada.



5. **Prato de Tostar (apenas CE291DNT)**, ver página 10.
Objectivo: O prato de tostar é utilizado para tostar melhor os alimentos nos modos de micro-ondas ou de cozedura combinada de micro-ondas e grelhador. Ajuda a manter as pizzas e outras massas estaladiças.



NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato rotativo.

Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno micro-ondas da SAMSUNG. O Manual de Instruções contém diversas informações importantes sobre como utilizar o forno micro-ondas:

- **Precauções de segurança**
- **Acessórios e utensílios adequados**
- **Dicas de cozinha úteis**

No interior do manual encontra-se um guia de referência rápida que explica as quatro operações básicas de cozedura :

- **Cozinhar alimentos**
- **Descongelar alimentos**
- **Grelhar alimentos**
- **Aumentar o tempo de cozedura**

No início do manual encontrará as ilustrações do forno e, mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo a passo utilizam 2 símbolos diferentes.



Importante



Nota

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA EVENTUAL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

Caso não cumpra as seguintes precauções de segurança, poderá provocar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

- Nunca tente utilizar o forno com a porta aberta, mexer nos fechos de interbloqueio de segurança (fechos da porta) nem introduzir qualquer objecto nos orifícios dos fechos de interbloqueio de segurança.
- Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a parte da frente, nem permita a acumulação de resíduos de alimentos ou de detergente nas superfícies de vedação. Certifique-se de que a porta e as respectivas superfícies de vedação estão limpas utilizando primeiro um pano húmido e depois um pano macio e seco.
- Caso o forno esteja danificado, não o utilize até este ser reparado por um técnico qualificado formado pelo fabricante. É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que os seguintes itens não estejam danificados:
 - (1) Porta, vedantes da porta e superfícies de vedação
 - (2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
 - (3) Cabo de alimentação
- O forno não deve ser regulado nem reparado por pessoas que não técnicos devidamente qualificados e formados pelo fabricante.

Precauções de Segurança

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA FUTURA CONSULTA.

Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no forno micro-ondas, certifique-se de que as seguintes precauções de segurança são cumpridas.

1. **NÃO** utilize utensílios de cozinha metálicos no forno micro-ondas
 - Recipientes metálicos
 - Louça com decorações prateadas ou douradas
 - Espetos, garfos, etc.

Razão: Poderá ocorrer um arco eléctrico e poderá danificar o forno.
2. **NÃO** aqueça:
 - Garrafas, frascos ou embalagens fechadas ou encerradas com vácuo
Ex.) Frascos de comida para bebé
 - Alimentos estanques.
Ex.) Ovos, nozes, tomates

Razão: O aumento da pressão poderá fazer com que rebentem.
Dica: Retire tampa ou perfure a película, o saco, etc.
3. **NÃO** utilize o forno quando estiver vazio.
Razão: As paredes do forno poderão ficar danificadas.
Dica: Coloque sempre um copo com água dentro do forno.
A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o forno, quando estiver vazio.
4. **NÃO** tape os orifícios de ventilação com panos ou papel.
Razão: Os panos ou o papel poderão incendiar-se com o ar quente que sai do forno.
5. **UTILIZE SEMPRE** luvas ao retirar um prato do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato, fazendo com que este fique quente.
6. **NÃO** toque no elemento de aquecimento ou nas paredes interiores do forno.
Razão: Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para provocar queimaduras mesmo depois de ter terminado a cozedura, embora pareçam não estar. Não deixe que materiais inflamáveis entrem em contacto com qualquer parte interior do forno. Deixe o forno arrefecer primeiro.
7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
 - Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
 - Retire os arames que fecham os sacos de papel ou de plástico
 - Não utilize o forno micro-ondas para secar jornais
 - Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire a ficha do cabo de alimentação da tomada.

8. Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida para bebés.
 - **GUARDE SEMPRE** um tempo de espera de pelo menos 20 segundos depois do forno ter sido desligado, para que a temperatura possa normalizar.
 - Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer.
 - Tenha cuidado ao pegar no recipiente depois de aquecer. Poderá queimar-se se o recipiente estiver quente.
 - Existe o risco de fervura retardada.
 - Para evitar a fervura retardada e possíveis queimaduras, deverá colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente e mexer antes, durante e depois do aquecimento.

Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de fervura pode ser retardado. Isto significa que a fervura pode iniciar-se depois do recipiente ter sido retirado do forno. Poderá queimar-se.

 - Em caso de queimadura, siga as seguintes instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
 - * Introduza a área queimada em água fria durante pelo menos 10 minutos.
 - * Tape com uma compressa limpa e seca.
 - * Não aplique cremes, óleos ou loções.
 - **NUNCA** encha o recipiente até cima e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base para evitar que o líquido derrame. As garrafas com o gargalo estreito poderão também rebentar se forem sobre-aquecidas.
 - **Verifique SEMPRE** a temperatura dos alimentos do bebé ou do leite antes de lhes dar.
 - **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, dado que este poderá rebentar se aquecer demais.
9. Tenha atenção para não danificar o cabo de alimentação.
 - Não introduza o cabo de alimentação ou a ficha na água e mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
 - Não utilize este aparelho caso tenha o cabo de alimentação ou a ficha danificada.
10. Mantenha-se a uma distância razoável do forno quando abrir a porta.
Razão: O ar quente ou vapor que se liberta poderá provocar queimaduras.
11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Os resíduos de comida ou os salpicos de gordura agarrados às paredes do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficiência do forno.

Precauções de Segurança (continuação)

- 12.** Poderá ouvir uns estalidos durante o funcionamento (especialmente no modo de descongelação).

Razão: Este som é normal quando muda o débito de energia.

- 13.** Quando o forno funcionar sem qualquer carga, a potência será desligada automaticamente por questões de segurança. Pode utilizar o forno normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a cozedura, deverá olhar de vez em quando para dentro do forno, caso os alimentos estejam a ser aquecidos ou cozinhados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE

As crianças NUNCA devem estar autorizadas a utilizar ou a brincar com o forno micro-ondas. Nunca deixe as crianças sozinhas junto do forno micro-ondas quando este está a ser utilizado. Artigos que possam despertar o interesse das crianças nunca devem ser guardados ou escondidos em cima do forno.

AVISO:

Se a porta ou a junta de vedação da porta estiverem danificadas, não deve utilizar o forno até este ser reparado por um técnico qualificado.

AVISO:

Devido ao perigo envolvente apenas técnicos qualificados podem prestar quaisquer serviços ou efectuar reparações que tenham em vista a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia de microondas.

AVISO:

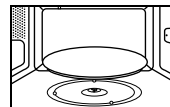
Os líquidos e os outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados pois existe o perigo de explosão.

AVISO:

As crianças só devem utilizar o forno sem supervisão de um adulto se receberem instruções precisas de forma a que saibam utilizar o forno com segurança, e compreendam os riscos de uma utilização inapropriada.

Instalar o Forno Micro-Ondas

Instale o forno numa superfície plana, estável e que seja suficientemente forte para suportar de forma segura o peso do forno.



1. Ao instalar o forno, certifique-se de que existe ventilação adequada, deixando pelo menos 10 cm de espaço por trás e nos lados do forno, e 20 cm de espaço acima e 85 cm do chão.
2. Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo. Verifique se o prato rotativo roda normalmente.
3. O micro-ondas deve ficar instalado de modo a que a ficha fique acessível.



Nunca bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno pode sobre-aquecer e desligar-se automaticamente. O forno mantém-se inoperativo até ter arrefecido suficientemente.



Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de 3 pinos, 230 Volt, 50Hz, AC com terra. Caso o cabo de alimentação do aparelho esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo representante autorizado, ou por um técnico qualificado, de forma a evitar o perigo.



Não instale o forno micro-ondas num ambiente quente ou húmido, como próximo de um forno comum ou de um aquecedor. As especificações de alimentação devem ser cumpridas e qualquer extensão utilizada deve respeitar a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e os vedantes da porta com um pano húmido antes de começar a utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

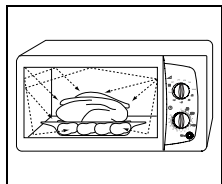
Como Funciona um Forno Micro-Ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alteração da forma ou cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar, Descongelar Automaticamente
- Aquecer/Cozinhar Automaticamente
- Cozinhar

Princípios de Cozedura



1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas de modo uniforme à medida que os alimentos rodam no prato. Assim, os alimentos são cozinhados de modo uniforme.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois à medida que o calor se dissipa dentro dos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam de acordo com o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Teor de água
 - Temperatura inicial (refrigerado ou não)



Dado que o núcleo dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue mesmo depois de ter retirado os alimentos do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas deste manual devem portanto ser respeitados de forma a garantir:

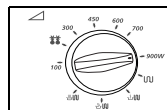
- A cozedura uniforme dos alimentos até ao seu núcleo
- A mesma temperatura nos alimentos

Verificar o Funcionamento Correcto do Forno

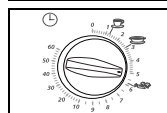
Os seguintes procedimentos simples permitem-lhe verificar se o forno está a funcionar correctamente.

Abra a porta do forno puxando a pega no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato rotativo. Depois, feche a porta.

Rode o botão de controlo de cozedura para a posição manual.



1. Defina o nível de potência para o máximo, rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA**.



2. Defina o tempo para 4 a 5 minutos rodando o botão do **TEMPORIZADOR**.

Resultado: A água deverá começar a ferver.



O forno deve ser ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar bem posicionado no forno. Se for utilizado outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas

Caso surja algum dos problemas abaixo listados, tente uma das soluções indicadas.

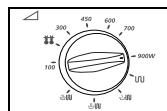
- ◆ Os seguintes eventos são normais.
 - Condensação no interior do forno
 - Fluxo de ar em redor da porta e da caixa exterior
 - Ligeira reflexão em torno da porta e caixa exterior
 - Vapor a sair da porta ou dos orifícios de ventilação.
- ◆ O forno não começa a funcionar quando roda o botão de **TEMPORIZADOR**.
 - A porta está bem fechada?
- ◆ Os alimentos não estão cozinhados
 - Definiu correctamente o tempo?
 - A porta está fechada?
 - Houve sobrecarga do circuito eléctrico provocando a falha de um fusível ou o disparo do quadro?
- ◆ Os alimentos estão demasiado cozinhados ou quase crus.
 - Foi definido o tempo de cozedura adequado para o tipo de alimentos?
 - Foi seleccionado o nível de potência adequado?
- ◆ Ocorre arco eléctrico e faíscas no interior do forno.
 - Utilizou um prato com decorações metálicas?
 - Deixou um garfo ou outro utensílio de metal no forno?
 - A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas do forno?
- ◆ O forno causa interferência no rádio ou na televisão.
 - Poderão ocorrer algumas interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno longe de televisões, rádios e antenas.

☒ Caso as indicações acima não lhe permitam resolver o problema, contacte a assistência técnica da Samsung ou o seu revendedor.

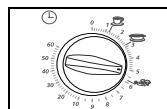
Cozinhar/Aquecer

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as definições antes de se afastar do forno.

Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Depois feche a porta.



1. Defina o nível de potência para o máximo rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA**. (POTÊNCIA MÁXIMA : 900 W)



2. Defina o tempo rodando o botão do **TEMPORIZADOR**.
Resultado: A luz do forno acende e o prato rotativo começa a rodar.



Nunca ligue o micro-ondas quando este está vazio.



Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA**.

Níveis de Potência

Pode escolher qualquer um dos níveis da lista abaixo.

Nível de Potência	Débito	
	MO	GRELHADOR
ALTO	900 W	
AQUECER	700 W	
MÉDIO ALTO	600 W	
MÉDIO	450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W	
DESCONG. MAN. (☞☞)	180 W	
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W	
GRELHADOR	-	1300 W
COMBINADO I	300 W (☞☞☞)	1300 W
COMBINADO II	450 W (☞☞☞)	1300 W
COMBINADO III	600 W (☞☞☞)	1300 W



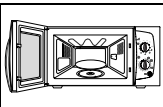
Se seleccionar um nível de potência mais elevado, o tempo de cozedura deve ser reduzido.



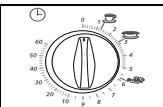
Se seleccionar um nível de potência mais baixo, o tempo de cozedura deve ser aumentado.

Interromper a Cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para verificar os alimentos.

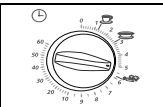


- 1. Para parar temporariamente; Abra a porta.
Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta.



- 2. Para parar definitivamente; Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para "0".

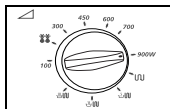
Regular o Tempo de Cozedura



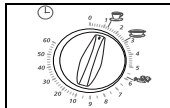
Regule o tempo de cozedura necessário rodando o botão de **TEMPORIZADOR**.

Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Automática

Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Depois, feche a porta.



- 1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA** para a Potência Máxima.



- 2. Rode o botão de **TEMPORIZADOR** para seleccionar o Aquecimento Automático (bebidas, sopa/molho ou legumes frescos).



Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Definições do Aquecimento/Cozedura Automática

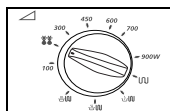
Em seguida apresentamos algumas dicas e conselhos que pode seguir quando cozinha ou aquece alimentos utilizando a função de Aquecimento/Cozedura Automática.

Símbolo	Tipo de Alimento	Doses	Tempos de Cozedura	Tempos de Espera
	Bebidas	150 ml	1 min 15 seg	1-2 mins
	Sopa/Molho	200-250 ml	2 min 50 seg	2 mins
	Legumes frescos	300-450 g	5 min 50 seg	3 mins

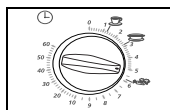
Descongelamento Manual dos Alimentos

A função de Descongelamento Manual permite-lhe descongelar carne, aves e peixe.

Em primeiro lugar, coloque os alimentos congelados no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA** para



2. Rode o botão de **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.
Resultado: A descongelação inicia-se.



Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



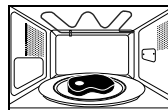
Selecione a função de Descongelamento Manual com um nível de potência de 180 W caso pretenda descongelar manualmente os alimentos. Para mais informações sobre a descongelação manual e os tempos de descongelação, consulte a página 18.

Utilizar o Prato de Tostar (CE291DNT)

O seu forno micro-ondas da Samsung está equipado com um prato de tostar como acessório adicional.

Este prato de tostar permite-lhe tostar os alimentos não só por cima, com o grelhador, mas também por baixo, mantendo os alimentos estaladiços e tostados devido às elevadas temperaturas do prato de tostar. Na tabela seguinte encontra alguns alimentos que podem ser preparados no prato de tostar (ver página seguinte).

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e pré-aqueça com o nível mais elevado de combinação Micro-Ondas - Grelhador [600W+Grelhador ()] seguindo os tempos e as instruções da tabela.



Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar do forno, dado que aquece bastante.

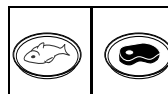
2. Pincele o prato de tostar com óleo, caso cozinhe alimentos como bacon e ovos, para que fiquem bem tostados.



Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada em teflão não resistente a riscos. Não utilize objectos pontiagudos, como facas, para cortar directamente no prato de tostar.



Utilize acessórios de plástico para evitar riscar a superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato de tostar antes de os cortar.



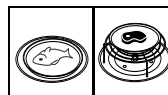
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.



Não coloque objectos no prato de tostar que não sejam resistentes ao calor; ex: tigelas de plástico.



Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato rotativo.



4. Coloque o prato de tostar na grelha metálica (ou no prato rotativo) dentro do micro-ondas.

5. Selecione o tempo e a potência adequados. Consulte a tabela da página seguinte



Como limpar o Prato de Tostar

Limpe o Prato de Tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.



Não utilize uma escova ou um esfregão duro para não danificar a superfície superior.









Tenha em Atenção






O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar louça.

Definições do Prato de Tostar (CE291DNT)

Aconselhamos a que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato rotativo.

Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600W+Grelhador () e siga os tempos e as instruções da tabela.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo Pré-aqueci-mento	Tempos de cozedura	Conselhos
Bacon	4 fatias (80g)	600W+ Grelhad. ()	3 min	3-3½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias no prato e coloque o prato na grelha.
	8 fatias (160g)			4½-5 min	
Tomates grelhados	200 g (2 unid.)	450W+ Grelhad. ()	3 min	3 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates em metades. Coloque queijo por cima. Disponha em círculo no prato e coloque o prato de tostar na grelha.
	400 g (4 unid.)			4 min	
Hamburger (congelado)	2 unid. (125g)	600W+ Grelhad. ()	3 min	6-6½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os hamburgueres em círculo no prato e coloque o prato de tostar na grelha. Vire após 4-5 min.
	4 unid. (250g)			8-8½ min	
Baguetes (congeladas)	100-150 g (1unid.)	450W+ Grelhad. ()	5 min	5-6 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque uma baguete no centro, 2 baguetes lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
	200-250 g (2 unid.)			6-7 min	
Pizza (congelada)	300 -350 g	600W+ Grelhad. ()	5 min	7-8 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza congelada no prato de tostar e coloque o prato na grelha.
	400 -450 g			9-10 min	

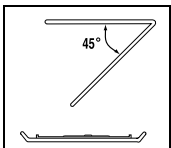
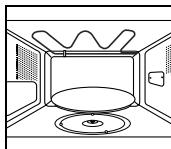
Mini Pizza (Fria)	100 -150 g	600W+ Grelhad. ()	5 min	3-3½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha as pizzas em círculo no prato e coloque o prato na grelha.
	200 -250 g			4-4½ min	
Batatas Fritas no Forno (congeladas)	200 g	450W+ Grelhad. ()	4 min	9 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha as batatas fritas no prato de tostar. Coloque o prato na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura.
	300 g			12 min	
	400 g			15 min	
Batatas Assadas	250 g	600W+ Grelhad. ()	4 min	4½-5 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas em metades. Disponha-as em círculo no prato com o lado cortado virado para baixo. Coloque o prato na grelha.
	500 g			7-7½min	
Panados de Peixe (congelados)	150 g (5 pcs)	600W+ Grelhad. ()	4 min	6-6½min	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de sopa de óleo. Disponha os panados de peixe em círculo no prato. Vire após 3 ½ min (5 un.) ou após 5 min (10 un.).
	300 g (10 pcs)			8½-9 min	
Pedaços de Frango (congelados)	125 g	600W+ Grelhad. ()	4 min	4½-5 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de sopa de óleo. Disponha os pedaços de frango no prato e coloque o prato na grelha. Vire após 3 min. (125g) ou 5 min (250g).
	250 g			6½-7 min	

Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa de duas posições:

- **Posição horizontal para grelhar ou cozedura combinada de micro-ondas e grelhador**

➡ Mude a posição do elemento de aquecimento apenas quando estiver frio e não use muita força ao colocá-lo na posição vertical.



Para colocar o elemento de aquecimento na...

Posição horizontal (grelhador ou combinação micro-ondas + grelhador)

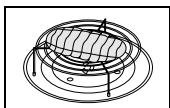
Faça o seguinte...

- ◆ Puxe o elemento de aquecimento na sua direcção
- ◆ Empurre-o para cima até ficar paralelo ao tecto do forno

Apesar de limpar a parte superior do interior do forno, é aconselhável baixar o elemento de aquecimento para um ângulo de 45° e limpá-lo.

Seleccionar os Acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes de plástico, pratos e copos de papel, toalhetes, etc.

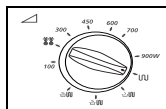


Caso pretenda seleccionar o modo de cozedura combinada (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos próprios para forno e micro-ondas. Os utensílios de cozinha metálicos podem danificar o forno.

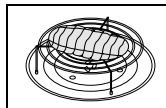
✉ Para mais informações sobre os utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de Utensílios de Cozinha na página 14

Grelhar

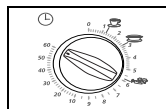
O grelhador permite-lhe aquecer e tostar alimentos de forma rápida, sem utilizar as micro-ondas. Para isso, é fornecida uma grelha juntamente com o seu forno micro-ondas.



1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, rodando o botão de controlo de nível de potência para o símbolo de Grelhador (U) e rodando o botão do Temporizador conforme adequado.



2. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.



3. Seleccione o tempo de cozedura adequado.



Não se preocupe se o elemento de aquecimento ligar e desligar durante o processo de grelhar.

Este sistema foi concebido para evitar o sobre-aquecimento do forno.



Utilize sempre luvas ao retirar os pratos do forno, dado que estes ficam muito quentes.



Certifique-se de que o elemento horizontal está na posição horizontal.

Combinação de Micro-Ondas e Grelhador

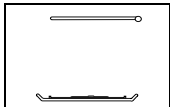
Pode também combinar a cozedura de micro-ondas com o grelhador, de modo a cozinhar rapidamente e tostar ao mesmo tempo.



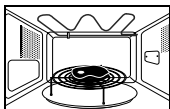
Utilize SEMPRE utensílios próprios para forno e micro-ondas. Os recipientes de vidro ou cerâmica são os ideais, dado que permitem que as micro-ondas penetrem nos alimentos de modo uniforme.



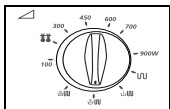
Utilize sempre luvas ao manusear os recipientes no forno, dado que estes ficam muito quentes.



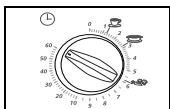
1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 12 para mais informações.



2. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo. Feche a porta.



3. Rode o botão de **Controlo de Nível de Potência** para o nível adequado (1, 2, 3).



4. Rode o botão do **Temporizador** para seleccionar o tempo adequado.
(Exemplo : 60 minutos)
Resultado: A cozedura inicia-se.



A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600W.

Função de Paragem Manual do Prato Rotativo

O botão de ligar/desligar (⏻) o prato rotativo faz parar o prato rotativo, permitindo-lhe utilizar pratos maiores que caibam no forno.

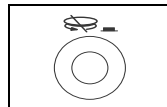


Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios, dado que a cozedura é menos uniforme. É aconselhável que rode manualmente o prato a meio do processo de cozedura.



AVISO! Nunca utilize o forno sem o prato quando o botão do prato rotativo está desligado.

Resultado O forno pode incendiar-se e ficar danificado.



1. Prima o botão de **Ligar/Desligar o Prato Rotativo** (⏻).
Resultado: Se o botão do prato rotativo estiver premido, este roda. Se o botão saltar, o prato não roda.



Não prima o botão de **Ligar/Desligar o Prato Rotativo** (⏻) durante o processo de cozedura.

Guia de Utensílios de Cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, os alimentos devem poder penetrar nos alimentos, sem que sejam reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Assim, deve ter cuidado ao escolher os utensílios de cozinha. Se os utensílios estiverem indicados como sendo próprios para micro-ondas, não é necessário preocupar-se.

A tabela seguinte lista diversos tipos de utensílios de cozinha e indica se e como devem ser utilizados num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para micro-ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ X	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para proteger algumas zonas da cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos eléctricos caso a folha esteja demasiado próximo das paredes do forno ou se for utilizada em excesso.
Prato de tostar	✓	Não pré-aqueça mais do que oito minutos.
Porcelana e louça de barro	✓	Os artigos em porcelana, louça, barro vidrado e porcelana fina são normalmente adequados, excepto se decorados com ornamentos metálicos.
Pratos descartáveis de poliéster ou cartão	✓	Alguns alimentos congelados estão embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Chávenas e recipientes em polistireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá fazer com que o polistireno derreta. Podem incendiar-se.
• Sacos de papel ou jornais	X	
• Papel reciclado ou decorações metálicas	X	Poderá causar arco eléctrico.

Artigos em vidro

- Artigos próprios para forno e ir a mesa ✓ Podem ser utilizados, excepto se tiverem decorações metálicas.
- Artigos em vidro fino ✓ Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino pode aquecer ou estalar se for aquecido subitamente. Deve retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
- Frascos de vidro ✓

Metal

- Pratos X
- Arames que fecham as embalagens de congelados X Poderão causar arco eléctrico ou fogo.

Papel

- Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha ✓ Para tempos de cozedura breves e para aquecer. Servem também para absorver a humidade em excesso.
- Papel reciclado X Pode causar arco eléctrico.

Plástico

- Recipientes ✓ Especialmente o termo-plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico podem deformar ou perder a cor a alta temperatura. Não utilize plástico de melamina.
- Película aderente ✓ Pode ser utilizada para manter a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película dado à saída de vapor quente.
- Sacos de congelados ✓ X Apenas se próprios para cozinhar ou para o forno. Não devem ser estanques. Perfure com um garfo, se necessário.

Papel encerado ou para absorver gordura

- ✓ Pode ser utilizado para manter a humidade e evitar os salpícos.

✓ :seguro

✓X :seguro/não seguro

X :não seguro

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos e é atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar. As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem mais rapidamente. Este movimento rápido das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios de cozinha para cozinhar no micro-ondas:

Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe por eles para uma maior eficiência.

As micro-ondas são relectidas pelo metal, como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar em artigos de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, assim como papel e madeira. Os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para serem cozinhados em micro-ondas:

Diversos tipos de alimentos são adequados para o micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, leguminosas, feijão, peixe e carne. Os molhos, cremes, sopas, pudins, conservas e geleias podem também ser cozinhados no forno micro-ondas. De um modo geral, a cozedura em micro-ondas é ideal para qualquer alimento que possa ser cozinhado num tacho. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (ver capítulo com dicas, técnicas e informações).

Tapar durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura dado que a água evaporada sai na forma de vapor e contribui para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de diversas formas: por ex.: com um prato de louça, com uma tampa de plástico ou com película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera

É importante cumprir os tempos de espera depois de terminar a cozedura dos alimentos de forma a permitir que a temperatura do forno normalize.

Guia de Cozinha para Legumes Congelados

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Prossiga com a cozedura até obter os resultados pretendidos. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de terminar. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozinhar. Mantenha tapado durante o tempo de espera.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300 g	600W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Ervilhas	300 g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria
Macedónia (cenouras/ervilhas/milho)	300 g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (ao estilo chinês)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz : Utilize uma taça grande de pirex com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado. Depois de terminar o tempo de cozedura, mexa antes do tempo de espera e adicione sal, ervas aromáticas e manteiga.
Nota: O arroz pode não absorver toda a água depois de terminar o tempo de cozedura.

Massas : Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe destapado. Mexa de vez em quando durante e depois da cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra no final.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-fervido)	250g	900W	15-16	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria
	375g		17½-18½		
Arroz integral (pré-fervido)	250g	900W	20-21	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
	375g		22-23		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho misto (arroz + milho)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de Cozinha (continuação)

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se for indicada qualquer outra quantidade de água - ver tabela. Cozinhe tapado durante o período mínimo - ver tabela. Prossiga com a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante a cozedura e uma vez depois. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozer. Mantenha tapado durante o tempo de espera de 2 ou 3 minutos.

Dica: Corte os legumes frescos em pedaços do mesmo tamanho. Quanto menor for o tamanho, mais depressa cozem.

Todos os legumes frescos devem ser cozinhados utilizando a potência máxima do micro-ondas (900W).

Alimentos	Doses	Tempo (min.)	Tempos de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	3½-4 6-7	3	Corte em raminhos iguais. Disponha com os pés virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5-5½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água
Cenouras	250g	3½-4	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Corte em raminhos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Disponha com os pés virados para o centro.
Courgettes	250g	3-3½	3	Corte as courgettes em fatias. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou um pedaço de manteiga. Coza até ficar tenro.
Beringelas	250g	2½-3	3	Corte as beringelas em pequenas fatias e regue com uma colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte o alho francês em pequenas fatias.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Arranje os cogumelos pequenos inteiros ou corte os cogumelos grandes. Não adicione água. Regue com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte as cebolas em rodela ou ao meio. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	3½-4	3	Corte os pimentos em pequenos pedaços.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas descascadas e corte-as em metades iguais ou em quartos.
Nabos	250g	4½-5	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

AQUECER NOVAMENTE

O forno micro-ondas permite reaquecer alimentos em apenas parte do tempo que demoraria com um forno convencional.

Utilize como orientação os níveis de potência e os tempos de aquecimento indicados na tabela seguinte.

Os tempos da tabela foram considerados com os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos refrigerados com uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

• Dispor e tapar

Evite aquecer pedaços grandes, como pernas de carne - estes tendem a cozinhar demasiado e secar antes do centro estar bem quente. É preferível aquecer em pequenos pedaços.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando o nível de potência 900 W e outros devem ser aquecidos utilizando apenas 600 W, 450 W ou mesmo 300 W.

Verifique a tabela para sua orientação. De um modo geral, é preferível aquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo, se se tratar de alimentos delicados, em grandes quantidades ou se aquecer muito depressa carne picada, por exemplo). Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

- Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida para bebé. Para evitar a fervura dos líquidos e possíveis queimaduras, mexa antes, durante e após o aquecimento. Mantenha no micro-ondas durante o tempo de espera. É aconselhável colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nos líquidos. Evite sobreaquecer (e estragar) os alimentos. É preferível subestimar o tempo de aquecimento e acrescentar mais tempo, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera

Ao aquecer alimentos pela primeira vez, é útil que tome nota do tempo que demorou - para futura referência.

Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem aquecidos e de modo uniforme.

Aguarde uns momentos depois de aquecer - para que a temperatura normalize.

- O tempo aconselhado de espera após o aquecimento é de cerca de 2-4 minutos, excepto se recomendado de outra forma na tabela. Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida para bebé. Consulte também o capítulo das precauções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Guarde sempre um tempo de espera de pelo menos 20 segundos após desligar o forno para que a temperatura normalize. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a fervura e possíveis queimaduras, deverá colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois do aquecimento.

AQUECER COMIDA PARA BÉBÉ

COMIDA PARA BÉBÉ:

Verta a comida para um prato de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Aguarde 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura aconselhada para servir: entre 30-40°C.

LEITE PARA BÉBÉ:

Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça sem a tetina. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão pode rebentar se aquecer demasiado.

Agite bem antes do tempo de espera e novamente antes de servir! Tenha sempre cuidado e verifique a temperatura do leite do bebé ou da comida antes de oferecer à criança.

Temperatura aconselhada para servir: aprox. 37°C.

NOTA:

A comida dos bebés deve ser especialmente verificada antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados na tabela seguinte como indicação para aquecimento.

Guia para Aquecer Dois Pratos

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para o aquecimento

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Deite em dois pratos de louça fundos e tape. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Caril de frango e arroz (frio)	2x350g	600W	7-8½	3	Coloque as doses frias em dois pratos de louça. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha.
Refeição pronta (fria)	2x350g	600W	7½-9	3	Coloque as refeições prontas em dois pratos de louça rasos, com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela para aquecer.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 cháv.) 300 ml (2 cháv.) 450 ml (3 cháv.) 600 ml (4 cháv.)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite o líquido para as chávenas e aqueça sem tapar: 1 chávena ao centro, 2 chávenas opostas, 3 chávenas em círculo. Mantenha no micro-ondas durante o tempo de espera e mexa bem.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Deite num prato de louça fundo ou numa tigela. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350g	600W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de louça fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	3½-4½	3	Coloque a massa (ex.: esparguete ou outra massa) num prato de louça raso. Tape com um película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa recheada (ex.: ravioli, tortellini) num prato de louça fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque a refeição com 2-3 componentes frios num prato de louça. Tape com película aderente própria para micro-ondas.

Guia de Cozinha (continuação)

P

Aquecer comida para bebé e leite

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para o aquecimento.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Comida para bebé (legumes + carne)	190g	600W	30sec	2-3	Coloque num prato de louça fundo. Cozinhe tapado. Mexa após o tempo de cozedura. Aguarde durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de bebé (cereais + leite + fruta)	190g	600W	20sec	2-3	Coloque num prato de louça fundo. Cozinhe tapado Mexa durante o tempo de cozedura. Aguarde durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebé	100ml 200ml	300W	30-40 seg 1 min a 1min 10 seg	2-3	Mexa ou agite bem e deite para um biberão esterilizado. Coloque no centro do prato rotativo. Aqueça sem tapar. Agite bem e aguarde durante pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique a temperatura.

DESCONGELAR

As micro-ondas são uma excelente forma de descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos congelados num período de tempo curto, o que representa uma grande vantagem, em caso de visitas inesperadas.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de serem cozinhadas. Retire quaisquer arames de fecho e retire a embalagem para que o líquido resultante da descongelação possa escoar.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio da descongelação, escorra o líquido e retire os miúdos assim que possível. Verifique os alimentos de vez em quando para se certificar de que não aquecem. Caso as partes mais pequenas ou mais finas comecem a aquecer, devem ser protegidas com pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície exterior, interrompa a descongelação e espere durante 20 minutos antes de prosseguir.

Cumpra os tempos de espera indicados para o peixe, carne e aves de forma a terminar a descongelação. Os tempos de espera para terminar a descongelação variam consoante a quantidade descongelada. Consulte a tabela abaixo.

Dica: Os alimentos mais finos descongelam mais depressa que os alimentos mais grossos e as quantidades pequenas requerem menos tempo que as grandes quantidades. Não se esqueça disto ao descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a tabela seguinte como guia.

Todos os alimentos congelados devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W)

Alimentos	Doses	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato de louça raso. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	7-8		
Aves				
Pedaços de Frango	500g (2 un.)	14-15	15-60	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo, ou o frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça raso. Proteja as extremidades mais finas com as asas e as patas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Frango inteiro	1200g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe/Peixe inteiro	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado num prato de louça raso. Disponha de forma a manter as partes mais finas debaixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades dos filetes e o rabo do peixe com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Frutas				
Bagas	250g	6-7	5-10	Disponha as frutas num prato de vidro redondo e raso (de grande diâmetro).
Pão				
Caraças (cerca de 50 g)	2 un.	1-1½	5-20	Disponha as caraças num círculo ou o pão inteiro horizontalmente sobre papel de cozinha no meio do prato rotativo. Vire a meio do tempo de descongelação!
Pão de forma/ Pão de mistura alemão (trigo e centeio)	4 un. 250 g 500 g	2½-3 4-4½ 7-9		

GRELHADOR

O elemento do grelhador está localizado no tecto do interior do forno. Funciona quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. A rotação do prato faz com que os alimentos fiquem tostados de modo mais uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão tostados mais depressa.

Utensílios para grelhar:

Deverão ser à prova de fogo e podem incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueses, tiras de bacon e de entremeada, pequenos pedaços de peixe, sanduíches e todos os tipos de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento do grelhador no tecto do forno está na posição horizontal e não encostado à parte de trás, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha alta, excepto se houver indicação em contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozinhar combina o calor irradiado pelo grelhador com a velocidade da cozedura com micro-ondas. Funciona apenas enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. Devido à rotação do prato, os alimentos ficam tostados de um modo uniforme. Este modelo dispõe de três modos combinados:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas e grelhador

Utilize utensílios que não impeçam a penetração das micro-ondas. Os utensílios devem ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize nenhum tipo de utensílio de plástico dado que pode derreter.

Alimentos adequados para o modo de micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todos os tipos de alimentos que necessitem de ser aquecidos e tostados (ex.: massa tipo pizza), assim como alimentos que necessitem de um tempo de cozedura reduzido, de forma a tostar apenas a parte de cima dos alimentos.

De igual forma, este modo pode ser utilizado para partes dos alimentos mais grossas que fiquem bem com uma crosta tostada e estaladiça (ex.: pedaços de frango - que devem ser virados a meio do tempo de cozedura).

Consulte a tabela do grelhador para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que o modo de combinação (micro-ondas + grelhador) for utilizado, certifique-se de que o elemento do grelhador no tecto do forno está na posição horizontal e não encostado à parte de trás, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha alta, excepto se houver indicação em contrário. Caso contrário devem ser colocados directamente no prato rotativo. Consulte as instruções na tabela seguinte.

Os alimentos devem ser virados para ficarem tostados de ambos os lados.

Guia de Cozinha (continuação)

Guia do Grelhador para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Torradas	4 fatias (cada 25g)	Só Grelhad.	3½-4½	3-4	Coloque as fatias lado a lado na grelha
Carcaças (já cozidas)	2-4 unidades	Só Grelhad.	2½-3½	1½-2½	Coloque as carcaças primeiro com o lado de baixo virado pra cima, num círculo, directamente sobre o prato rotativo.
Tomates grelhados	200 g (2 un.) 400 g (4 un.)	300W+ Grelhad.	3½-4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Coloque queijo por cima. Disponha num círculo num prato raso de pirex. Coloque sobre a grelha.
Tostas de Tomate e Queijo	4 un. (300 g)	300W+ Grelhad.	4-5	-	Torre primeiro as fatias de pão. Coloque as torradas com o queijo e o tomate por cima na grelha. Espere 2-3 minutos.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 un. (300 g) 4 un. (600 g)	450W+ Grelhad.	3½-4½ 6-7	-	Torre primeiro as fatias de pão. Coloque as torradas com o recheio por cima. Coloque duas tostas uma em frente à outra na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600W+ Grelhad.	4½-5½ 6½-7½	-	Corte as batatas em metades. Disponha-as em círculo na grelha com o lado cortado virado para o grelhador.
Batatas/Legumes gratinados (frios)	500 g	450W+ Grelhad.	9-11	-	Coloque o gratinado fresco num pequeno prato de pirex. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar aguarde 2-3 minutos.

Alimentos frescos	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Pedaços de frango	450 g (2 un.) 650 g (2-3 un.) 850 g (4 un.)	300W+ Grelhad.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de frango com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo com o lado do osso virado pra o centro. Não coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.
Frango assado	900g 1100g	450W+ Grelhad.	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque primeiro o frango com o lado do peito para baixo, depois com o lado do peito para cima, directamente sobre o prato rotativo. Espere 5 minutos depois de grelhar.
Costoletas de borrego (médias)	400 g (4pcs)	Só Grelhad.	10-12	8-9	Pincele as costeletas de borrego com azeite e especiarias. Disponha-as em círculo na grelha. depois de grelhar, espere 2-3 minutos.

Guia de Cozinha (continuação)

Guia do Grelhador para Alimentos Frescos

Alimentos Frescos	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Bifes de porco	250 g (2 un) 500 g (4 un)	MO + Grelh.	(300W+ Grelh.) 6-7 8-10	(Só Grelh.) 5-6 7-8	Pincele os bifes de porco com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo. Depois de grelhar, aguarde 2-3 minutos.
Peixe assado	450g 650g	300W+ Grelh.	6-7 7-8	7-8 8-9	Pincele a pele do peixe inteiro com azeite e especiarias. Disponha os peixes lado a lado (em posição invertida) na grelha)
Maças assadas	2 maçãs (ca 400g) 4 maçãs (ca 800g)	300W+ Grelh.	6-7 10-12	-	Tire o caroço da maçã e recheie com corintos e doce. Coloque alguns pedaços de amêndoa por cima. Coloque as maçãs um prato raso de pirex e coloque o prato directamente sobre o prato rotativo.

Guia do Grelhador para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos Congelados	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Carcaças (cada 50 g)	2 un. 4 un.	MO+ Grelhad.	300W+ Grelh. 1½-2 2½-3	Só Grelh. 2-3 2-3	Disponha as carcaças em círculo com o lado de baixo directamente sobre o prato rotativo. Toste as carcaças até ficarem estaladiças. Espere 2-5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250g (1 un)	MO+ Grelhad.	450W+ Grelh. 3½-4	Só Grelh. 2-3	Coloque a baguete congelada diagonalmente sobre papel de cozinha na grelha. Depois de cozer, aguarde 2-3 minutos.
Gratinados (legumes ou batatas)	400g	450W+ Grelhad.	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pequeno prato de pirex. Coloque o prato sobre a grelha depois da cozedura, aguarde 2-3 minutos.
Massas (cannelloni, macarrão, lasanha)	400g	600W+ Grelhad.	14-16	-	Coloque a massa congelada num pequeno pirex rectangular e coloque-o directamente sobre o prato rotativo. Depois da cozedura, aguarde 2-3 minutos.
Gratinado de peixe	400g	450W+ Grelhad.	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe congelado num pequeno pirex rectangular e coloque-o directamente sobre o prato rotativo. Depois da cozedura, aguarde 2-3 minutos.

Guia de Cozinha (continuação)

DICAS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro. Aqueça durante 3-5 minutos a 450 W até o chocolate derreter.

Mexa uma vez ou duas enquanto derrete. Utilize luvas para retirar a taça do forno.

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro. Aqueça durante 20-30 a 300 W, até o mel derreter.

DERRETER FOLHAS DE GELATINA

Coloque as folhas de gelatina secas (10 g) durante 5 minutos em água fria. Escorra a gelatina para uma taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto a 300 W.

Mexa depois de derreter.

FAZER GLACÊS/COBERTURAS (PARA BOLOS E SOBREMESAS)

Misture o glacê instantâneo (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.

Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ a 900 W, até o glacê/coertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, diversos tipos de bagas) num recipiente de pirex adequado com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem.

Cozinhe tapado durante 10-12 a 900 W.

Mexa várias vezes durante a cozedura. Verta directamente para os frascos de comporta com tampa de rosca. Deixe tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS

Misture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do pacote e mexa bem. Utilize um a taça de pirex adequada com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W.

Mexa várias vezes durante a cozedura

TOSTAR AMÊNDOAS CORTADAS

Espalhe as amêndoas cortadas num prato de louça de tamanho médio.

Mexa várias vezes durante o processo (3 ½ a 4 ½) a 600 W.

Mantenha no forno 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpar o Forno Micro-Ondas

As peças seguintes do forno micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a acumulação de gordura e de resíduos de alimentos:

- *Superfícies interior e exterior*
- *Porta e respectivos vedantes*
- *Prato rotativo e anel de roletes*



Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.



A falta de limpeza do forno pode levar à detioração da superfície, afectando consequentemente o funcionamento do mesmo e resultando em situações perigosas.

1. Limpe a superfície exterior com um pano macio embebido em água quente e detergente. Enxague e seque.
2. Elimine quaisquer salpicos ou manchas na superfície interior ou no anel de roletes com um pano embebido em detergente. Enxague e seque.
3. Para remover resíduos de alimentos mais difíceis e eliminar os odores, coloque uma chávena de sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos à potência máxima.
4. Lave no prato na máquina de lavar louça sempre que necessário.

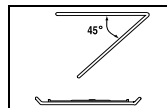


NÃO deite água nas aberturas de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta para garantir que não existem resíduos :

- Acumulados
- Que evitem que a porta feche bem



Limpe o interior do forno após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar de forma a evitar ferimentos.



Para sua conveniência, aconselhamos que empurre o elemento de aquecimento para baixo enquanto limpa a parte de cima do forno.

Guardar e Reparar o Forno Micro-Ondas

Deverá tomar algumas precauções simples ao guardar ou mandar reparar o forno micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado caso a porta ou os vedantes da porta estejam danificados:

- *Dobradiças partidas*
- *Vedantes danificados*
- *Caixa externa empenada ou distorcida*

O forno micro-ondas deve ser reparado apenas por um técnico qualificado.



NUNCA retire a caixa exterior do forno. Caso o forno apresente problemas e requeira assistência, ou se tiver dúvidas em relação ao seu estado:

- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda da sua área.



Caso pretenda guardar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Razão: O pó e a humidade podem afectar as peças do forno.



Este forno micro-ondas não se destina a utilização comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente por melhorar os seus produtos. Tanto o design como estas instruções podem ser alteradas sem aviso prévio.

Modelo	CE291DN/CE291DNT
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Micro-ondas	1400 W
Grelhador	1300 W
Modo Combinado	2700 W
Potência de Saída	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequência de Funcionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Métodos de Arrefecimento	Ventoinha de arrefecimento com motor
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 445 mm
Interior do forno	336 x 241 x 349 mm
Capacidade	28 litros
Peso	
Líquido	16 kg aprox.

